

وصفات مضمونة النجاح

86 وصفة بالداخل

ما فيش أحلى من المطبخ!

هدية مجانية



6 كروت معايدة

وصفات الحب

حورية وإبتكارات الخبز

إدمان الشوكولاتة مع نرمين

دعد والمطبخ الأردني

فبراير 2010



الإمارات ٢٥ درهم - السعودية ٢٥ ريال - الكويت ٢ دينار - البحرين ٢,٥ دينار - عمان ٢,٦ ريال - قطر ٢٥ ريال
مصر ٣٥ جنيه - لبنان ... ليرة - الأردن ٤,٥ دينار - سوريا ٣١٠ ليرة - International: $ 7, € 5

قـائمة طعـام فبراير











خطوة خطوة

الأبواب

قائمة الوصفات المصورة

الفطور:



53 بيض الموي بان



59-58 ٨ وصفات بيض للفطور

الشوربة:

54 سجينة

المقبلات:



18 كوكتيل الجمبري

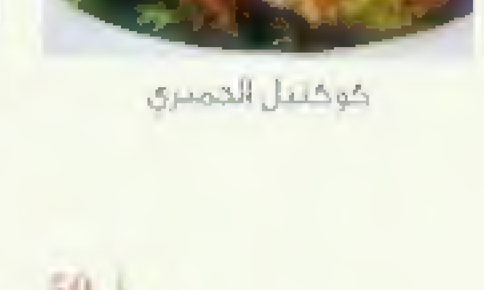


86 الإسقالوب مع الزهرة المهروسة والبنجر



57 فلفل رومي محشي بيض

49 كنابية بيض السمان



50 البيض المحشي

السلطة:



40 سلطة الشمندر الأحمر والجرجير



79 سلطة لخس الصغير

المخبوزات:



64 خبز باللبن الزبادي على شكل حلزوني مع الطماطم الجافة



65 خبز الباجيت بالسميد



66 خبز البريوش بالزبيب والكريم بالتسيبر



67 خبز بطحين الذرة



69 خبز المارجريت بالزعتر الطازج

67 خبز التوست بالزبدة





69 خبز صغير بالحليب





74 خبز البريوش

تكملة المخبوزات:



الأطباق الرئيسية:



تكملة الأطباق الرئيسية:


40 المشحي


39 مجدرة البرغل


43 صيادية السمك


42 فريكة الدجاج

80 السمك المقلي مع البطاطس المقلية


87 سمك القاروص مع الزبدة بالليمون

81 سمك الهامور مع صوص الطماطم والبصل


82 أقراص سمك السالمون


83 ريش الضأن مع البابل أند سكويك


85 الكفتة البريطانية مع العدس الأصفر وصوص البصل


84 فطيرة السمك على طريقة ريفينجتون


48 كرواسون البيض بالسالمون


55 بيض بالسبانخ في الفرن


56 شكشوكة


52 تورتية البيض


51 بيض إسكتلندي

الحلويات:


27 ترافل الشوكولاتة



21 كعكة التشيزكيك بالشوكولاتة البيضاء


22 سلطة الفواكه الحمراء


22 الترافل الأبيض



تكملة الحلويات:





خطوة خطوة

وصفات القراء:





كلمة الناشر

رسالة حب:

ليست لدي أدنى فكرة من يكون فالنتين، ولا أعرف حتى لماذا تم اختيار هذا التاريخ بالذات، وأنا اليوم كوالدتي - رحمها الله - على هذا.

نعم، بالنسبة لها، اعتادت دوماً أن تقول إن كل يوم هو عيد الحب، يحمل معه مفاجآت ومصادفات، أو حتى أشخاص مميزين للاحتفال بالحب.

وأروع لحظات الاحتفال بالحب مع عائلتي كانت يوماً على شرفتنا الواسعة.

كانت والدتي تحمل للشارع سجادة كبيرة، تفرشها أرضاً، من ثم تنادي على الجميع لتناول الغداء، وما إن يتجمع الكل لجلسة "سجادة ما بعد الظهر"، ليصل الشاي وصحون مليئة بالأجبان والمعجنات والخبز البلدي الساخن المحمص.

ثم تبدأ أمي بسرد الحكايات على مسامعنا، وكانت هذه الحكايات كلها عن الحب، سمعنا عن قصص الحب عبر التاريخ. لقد كانت دائماً مفعمة بالحب وكانت دائماً عاشقة. وأنا على علم اليقين الآن وبعد أن رحلت أن حبها العظيم بعد حبها لوالدي، كان حبها للحياة بكل تفاصيلها، لقد كانت تلتقط الترددات صوت طائر الهدهد عند الغروب، وزقزقته القوية والمتكررة وتقول: "إسمع ... أرأيت، إنه ينادي حبيبته"

لقد صدقتها حينها بقدر ما أصدقها الآن، وأصدق قولها المفضل لي: "الحياة حلوة"

الحقيقة هي أنكم لو تعرفون مما مرت به والمصاعب التي عاشتها خلال حياتها، لتساءلتم، تماماً مثلي أنا، كيف لها أن تصدق أن الحياة حلوة. بالنسبة لي يكفيني أن تكون هي أمي كي أصدق أن "الحياة حلوة".





أنا "مستر فالنتين"، أود أن أغتنم هذه المناسبة لأخبر والدتي "كارا"، عيد عشاق سعيد، ولأقول: "كارا، أحبك".

أما بالنسبة لكم يا مشاهدي تنافيت، فها أنتم الآن تعلمون ما هو مصدر شعارنا: "الحياة حلوة" ...

يوسف الديب


R
REWITY





كلمة المحرر

إن فبراير لشهر استثنائي، وهو أيضا الشهر الوحيد في السنة الذي يتغير به عدد الأيام. والتاسع والعشرون من شهر فبراير يوم خاص للغاية، لأنه نادراً ما يأتي، وذلك ما يجعله نفيسا غالياً. وهو يأتي مختفيا عن نفسه كل أربع سنوات ويختفي فيما بينها، ولكننا نعلم أنه لا يزال موجود، وأنه سيأتي مرة أخرى. الشيء نفسه ينطبق على الحب فهو أحيانا في بعض الأحيان ويكون موجوداً في حياتنا، ومن ثم نستقبل بوجوده. وفي أحيان أخرى لا نجده ونشعر بالحزن لغيابه. وبالرغم من ذلك، فإن الحب موجود سواء علمنا بوجوده أم لا، وسواء أردناه أم لا، وسواء كنا نتوقعه أم لا، وسواء أننا بوجوده أم لا. نحن بحاجة إلى أن نكون على يقين أنه سيأتي مرة أخرى، فالحب هو الذي يجعل العالم يدور.

والحسن أن هذا هو الحب، الاحتفال بالحب في شهر فبراير على هيئة عيد الحب. إن فبراير أيضا شهر الشوكولاتة لأنه لا يوجد شيء يناسب الاحتفال بالحب مثل الشوكولاتة. وتؤثر الشوكولاتة على بعض الغدد الصماء لتفرز الهرمونات التي تؤثر على مشاعر وسلوك الفرد. إنها تمنع الاكتئاب وتؤدي إلى السعادة التي تقلل من الاكتئاب والضغوط النفسية. لذلك تناولوا الشوكولاتة وكونوا سعداء... إننا نشعر بالألم بالسعرات الحرارية، فإنكم لن تجنوا فوائد الشوكولاتة. تناولوها، ولكن باعتدال.

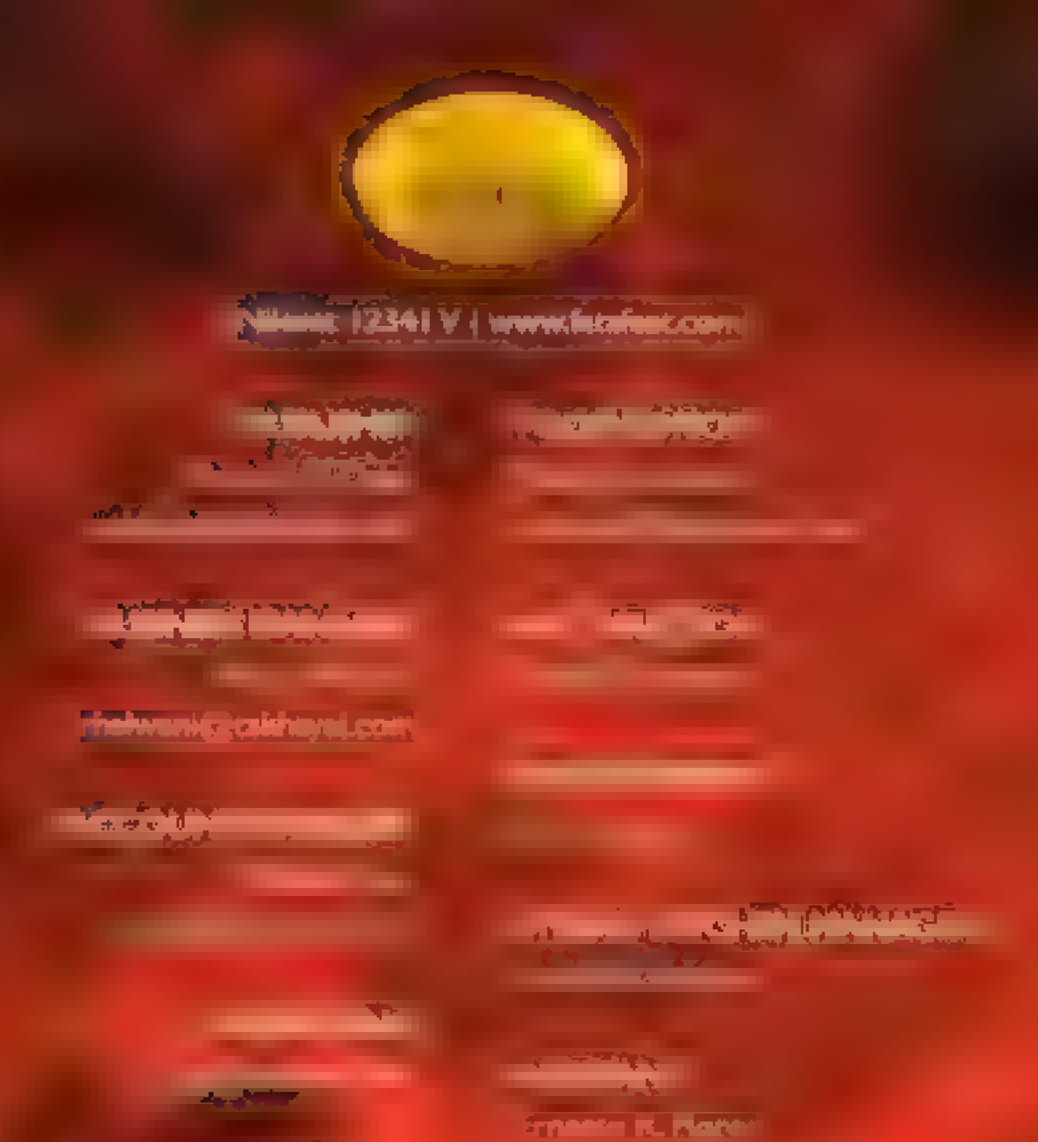
تقول ليندا غرايسون: "لا يوجد شيء أفضل من صديق جيد، إلا صديقا جيدا بحوزته الشوكولاتة"، وهي مقولة مناسبة جدا لشهر فبراير، نظرا لأنه أيضا شهر الاحتفال بالصداقة، فالأصدقاء الجيدون نادرو الوجود، ولكن عندما نعثر عليهم، فإنهم يصبحون أمناء على أسرارنا، وداعمين لنا، ومرشدين لنا، وأيضا مرايا لأنفسنا.

هناك قول مقتبس عن الأقارب والشوكولاتة: "بعد قالب من الشوكولاتة يستطيع الفرد أن يغفر لأي شخص، حتى أقاربه". وهذا يذكرنا بأنه يجب علينا ألا ننسى أيضا حب الأسرة، جميع الأمهات والآباء، والبنات والأبناء، والجدات والأجداد، وبقية الأسرة الممتدة في حاجة للاحتفال بهم في فبراير.

لذا دعونا نحتفل بالطبخ كذلك في شهر الحب. اغمر نفسك في الطبخ، لا تكن خجولاً أو مترددا. قم بالتجربة وتحدى نفسك لتقديم أفضل وجبة في كل مرة تدخل فيها إلى المطبخ. وانس نفسك وانس مشاكلك وأعمالك اليومية الروتينية واجعل الطبخ عملا من الحب.

مع الكثير من الحب،

نرمين



COPYRIGHT





ما فيش أحلى من المطبخ


وصفات
عيد الحب


REWITY
سلطة الشمندر
الأحمر والجرجير



المعكرونة مع المأكولات البحرية

المقادير

الصوص

الطريقة

صدور البط مع صوص الشوكولاتة


المقادير:
الطريقة:
الإفراط في طهيه، ويكون الجمبري جاهزا عندما
يصبح لونه غير شفاف
REWITY



ارز الريزوتو على



أقراص السلمون
REWITY



كعكة التشيز كيك بالشوكولاتة البيضاء



ترافل الشوكولاتة



المقادير

للترافل

كسوة الترافل

الطريقة

سلطة الفواكه الحمراء


The Swiss Chocolatiers of the Desert
PO Box 6485, Ras Al Khaimah, UAE
Phone: +97172444984, Fax: +97172444986 Mail: chocolat@
Internet: www.chocolat.ae Online sales: www.quickdubai.com

إدمان الشوكولاتة



الشوكولاتة هي [illegible] للاحتفال بعيد [illegible] وهي [illegible] قلوب أحبائهم [illegible] ذات اعتبار ومعنى [illegible] هذا يعطي [illegible] معروفة لحاسة التذوق [illegible] يمكن للقلب أن يتذوقها [illegible]





REWITY
الأشقاء الثلاثة
www.rewity.com/vb

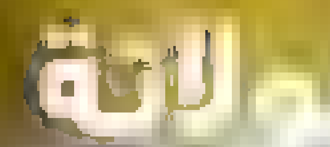




جاندويا

المقادير


الشوكولاتة بالحليب
المحشوة بشوكولاتة البرالين
KEWITY




شوكولاتة
[illegible] الفستق

- يعاد تسخين الشوكولاتة حتى تصل إلى درجة
- وتترك حتى تتماسك
- تحشى قوالب الشوكولاتة بالحشوة باستخدام قرطاس الحلويات
- تغطى بطبقة من الشوكولاتة ... والمبردة ثم تترك حتى تتماسك



أكلات غاي
س على فتافيت
والوحيدة
القناة الأولى لفن الطعام في الشرق الأوسط


R
دعد والمطبخ
الأردني

تميز المطبخ الأردني [illegible]
في الوجبات اليومية [illegible]
الممتدة التي كانت [illegible]
سقف واحد. وقد [illegible]
متأصلة في المطبخ [illegible].

اعتمد المطبخ [illegible]
لحوم وألبان و[illegible]
طبق المنسف [illegible] إضافة
إلى الدواجن [illegible].
واعتمد المطبخ [illegible] الكامل
والفريكة وال[illegible] بسبب [illegible] زراعة القمح.
أما الخضر وال[illegible]
الأردني.
بالنسبة للمأكولات [illegible]
تطل على البحر [illegible]
البحرية محدودة [illegible].
كما تأثر المطبخ [illegible] الشام وفلسطين
فأضاف ذلك إلى [illegible]
والوصفات المختلفة.

أحببت أن أقدم لكم [illegible] الرائعة والطيبة
المذاق التي من الموك[illegible].

[illegible]



الششبرك

... كيلو لحم غنم بدون دهن أو لحم بقر مفروم ناعم جداً

حبة بصل صغير مفرومة فرماً ناعماً جداً

كوب حليب

ملعقة صغيرة ملح

... العجينة جيداً باليد حتى تصبح ملساء ولا تلتصق باليد. تغطى وتترك لترتاح لمدة نصف ساعة. تخلط مقادير الحشوة جيداً باليد.

افرد العجينة بالشوبك إلى سمك 2-3 ملم تقريباً.

تقطع إلى دوائر قطرها ...

... تغلق باليد على شكل نصف دائرة.

... القطع فوراً على صينية مدهونة بالزبدة حتى ...


REWITY

المنسف

المقادير

الطريقة





الصاجية


REWITY
www.rewity.com/vb
قلاية البندورة



مجدرة البرغل


المسخن
المقادير
البهارات



مقلوبة الزهرة

(القرنيط)



فريكة الدجاج

المقادير



المقادير

الطريقة

الطريقة


R
REWITY
الهريسة



المهلبية بالمستكة والقطر

المقادير

المهلبية

القطر

البعض يحبه طري الملمس

Rewity

بساطة البيض ومذاقه هو ما يجعله جزءا ليتجزأ من طعام
الإنسان منذ قديم الزمان إن جميع الكائنات الحية مختلفة
الحال بالنسبة للبيض حيث يشكل الماء 90% من بياض
أما بقية المواد فهي من البروتينات ومواد أخرى قليلة
الموجود في بياض البيض لا يحتوي على أية دهون
بعض الدهون الغنية بالبروتينات الأساسية
أثبتت الدراسات الحديثة خطأ الاعتقاد السائد بأن
القلب.

وبفضل شكل البيضة المميز فإن البيضة
جرب أن تضع أربع بيضات في علبة البيض ثم
مدى الثقل الذي يمكن للبيض أن يتحمله و
والبكتيريا ولذا ننصح بعدم تناول البيض
صلاحية الصفار لا تزيد عن 24 ساعة في الثلاجة و
هناك طريقة سهلة وممتعة لاختبار ما إذا كان ال
ملح إلى لتر ماء في وعاء عميق وضيق ثم توضع
طازجة ولم يمر عليها أكثر من ثلاثة أيام ستغطس
البيضة التي مر عليها ما بين 3-6 أيام فستطفو في منتصف
غير الطازجة/ الفاسدة فستطفو أفقيا على سطح الماء. أما إذا كنا نريد اختبارها
بالنظر فقط، فنكسر البيضة في طبق. إذا كان الصفار متماسكا وفي منتصف
البياض فهذا يعني أنها طازجة أما إذا كان الصفار مفروشا وليس بوسط البياض
فإن هذا يعني أنها قديمة.

هيا نتعرف على طرق بسيطة لإعداد البيض



كرواسون البيض بالسلمون

مقادير

الطريقة





كانابيه بيض السمان

المقادير

1 ملعقة كبيرة خل

ماء لسلق البيض

ملح للطعم

2 ثمرة طماطم صغيرة حمراء مقطعة الى شرائح ومنزوعة البذور

2 ثمرة طماطم صغيرة برتقالية مقطعة الى شرائح ومنزوعة البذور

الثوم المعمر

بقدونس

خبز توست مقطع الى دوائر صغيرة

طريقة التحضير

اسلقي بيض السمان في ماء مع الخل لمدة 3 دقائق

ضعي البيض في ماء بارد لمدة دقيقتين لتسهيل تقشيره

قشري البيض واتركيه جانبا

[illegible]

وضعي شريحة من الطماطم الحمراء فوق التوست ومن فوقها البيض

وضعي شريحة من الطماطم البرتقالية فوق البيض

زيني الكانابيه بالثوم المعمر



البيض المحشي

المقادير

الطريقة



بيض إسكتلندي

المقادير

الطريقة



تورتيلا البيض

المقادير

[illegible]

الطريقة

[illegible]



المون بلان

MONT BLANC





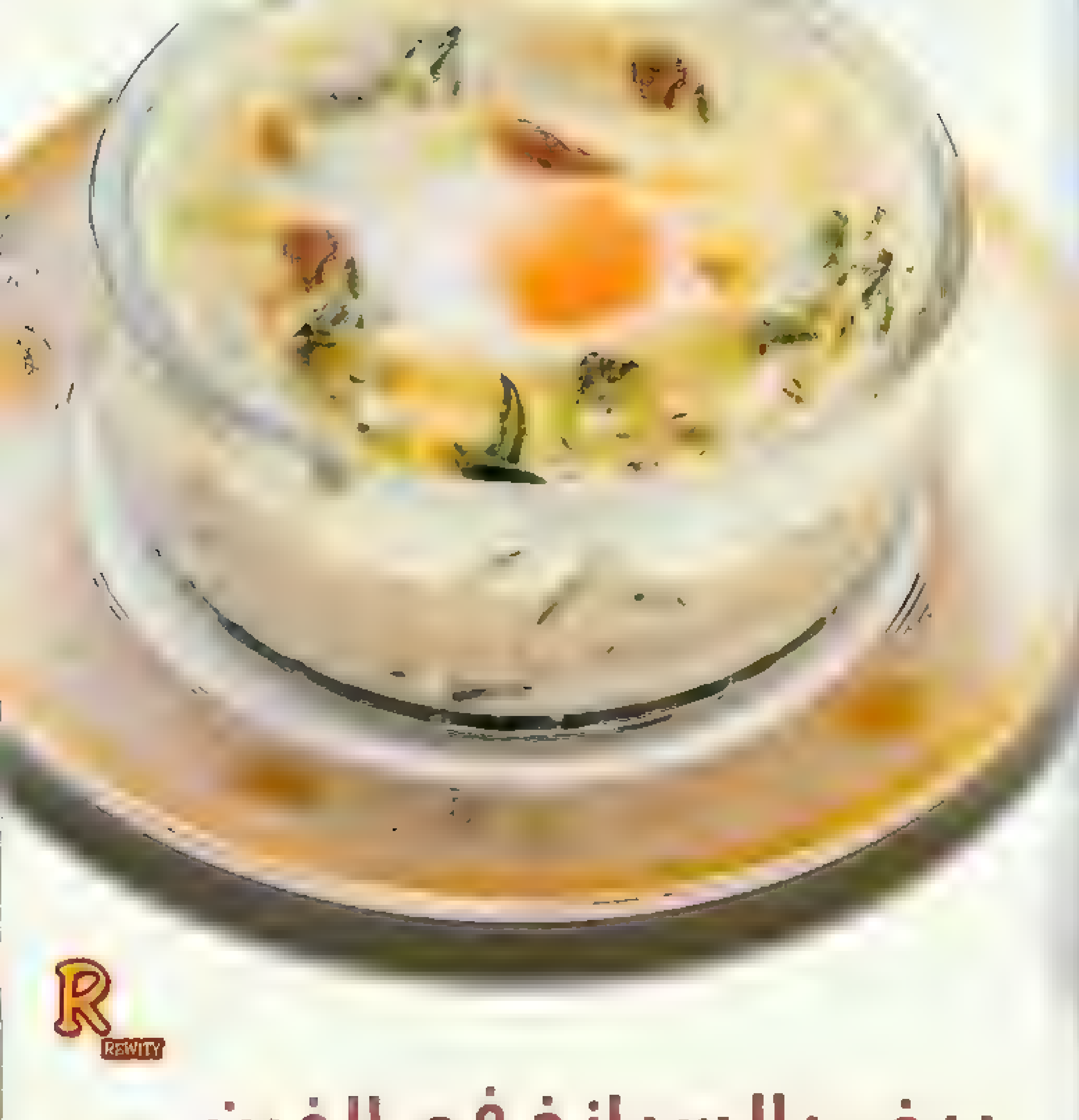
سخينة

المقادير

- بصلة مقطعة
- ملعقة كبيرة سمن
- ٤ بيضات
- ملعقة كبيرة من حبوب الكراوية محمصة ومطحونة
- ٤ أكواب ماء
- مكعب مرق دجاج
- ½ كوب أرز

الطريقة

1. يسوّح البصل في السمن في قدر متوسطة الحجم
2. تضاف الكراوية إلى البصل مع الاستمرار بالتقليب لمدة دقيقة
3. يضاف الماء ومكعب المرق ويترك الخليط على النار حتى يغلي
4. يضاف الأرز ثم تقلل درجة حرارة النار حتى ينضج الأرز تماما
5. يضاف البيض إلى الحساء مع الاستمرار بالغلي حتى ينضج البيض قليلا (بحيث يصبح البياض متماسكا والصفار لا يزال سائلا)
6. يقدم الحساء ساخنا



بيض بالسبانخ في الفرن

المقادير

الطريقة



شكشوكة

المقادير

- 1 كجم طماطم مهروسة
- 2 بصلة كبيرة الحجم ومقطعة
- ½ كوب زيت
- كوب ماء
- كوب رز
- [illegible]
- 1 فلفل أحمر حار مقطع إلى شرائح
- 2 ملعقة صغيرة سكر
- 10 بيضات
- فلفل أسود حسب المذاق
- ½ كوب بقدونس مقطع

الطريقة

1. يحمص الزيت في مقلاة على نار متوسطة الحرارة ثم يضاف [illegible] حتى يذبل
2. يضاف الطماطم المهروسة والسكر مع التقليب [illegible] حتى تختلط [illegible]
3. يضاف الماء والأرز مع التقليب المستمر حتى ينضج الأرز [illegible] من الماء عند الحاجة
4. يضاف [illegible] والفلفل الأحمر مع التقليب (مع ملاحظة أن صوص الشكشوكة [illegible] بالبهارات، [illegible] فيمكن إضافة المزيد من الزيت)
5. يوضع الصوص في إناء حراري مع عمل فجوات للبيض [illegible]
6. يضاف البيض في الفجوات ثم يرش فوقه الفلفل الأسود والبقدونس

يوضع الشكشوكة في فرن ساخن لمدة [illegible] دقيقة أو حتى ينضج البيض



فلفل رومي محشي بيض



المقادير

الطريقة



مدرسة البيض

لكل شيء في الحياة قاعدة حتى للبيض وها هي القواعد الأساسية لإعداد البيض!

البيض المخفوق:

1 تذوب الزبدة في مقلاة على نار منخفضة

2 يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في المقلاة مع التقليب المستمر ليصبح قوامه ناعما وكريميا

3 إضافة زبدة أو كريمة خلال عملية الطهي يقلل من درجة حرارة البيض وهذا من شأنه الحد من صلابة البيض وكذلك يضفي عليه مذاقا غنيا

البيض المقلي:

بيض عيون

1 تسخن زبدة في مقلاة على نار متوسطة - منخفضة

2 عندما تذوب الزبدة يضاف البيض ويترك على النار لمدة 3 دقائق تقريبا حتى يتماسك بياض البيض في حين يكون الصفار لا يزال طريا

3 [illegible]

بيض عيون مقلوب

1 يتبع نفس الخطوات السابقة حتى يتماسك بياض البيض جزئيا ثم يقلب على الجهة الأخرى حتى يتماسك البيض تماما مع مراعاة الحفاظ على شكل الصفار

بيض عيون على البخار

1 تذوب الزبدة في مقلاة على نار منخفضة

2 يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في المقلاة ويتم [illegible] البيض بوضع فوقه الزبدة الساخنة بالملعقة

3 أو يمكن كسر البيض في المقلاة مباشرة ثم إضافة ملعقة صغيرة من الماء ثم يغطى المقلاة

4 سيطهى البيض على البخار وسيصبح سطحه جامد





البيض المسلوق:

[illegible]

البيض المسلوق بدون قشر:

1. [illegible]
2. [illegible]
3. [illegible]
4. [illegible]

[illegible]

أومليت:

1. [illegible]
2. [illegible]
3. [illegible]
4. [illegible]
5. [illegible]

البيض العيون في الفرن:

1. [illegible]
2. [illegible]
3. [illegible]



شوربة ونقنقة
الأحد - الثلاثاء - الخميس
EGY 19:00
GMT 17:00
ولا بالأحلام
السبت - الثلاثاء - الخميس
22:00 KSA
19:00 GMT
بس على
Nilesat 12341 V



تسنيم البادي
22:00 KSA
21:00 EGY
19:00 GMT
15:30 GMT
17:00 EGY
15:00 GMT
17:00 EGY
20:00 KSA
19:00 EGY
23:00 EGY


R

وصفات الخبز لحورية

لقد عادت حورية المطبخ مع وصفات الخبز الجميلة التي يسيل لها اللعاب إن رائحة الخبز في الفرن هي واحدة من أروع الروائح في الحياة والخبز يعتبر واحدا من مواهب حورية لأنها مارسته لسنوات عديدة ولقد علمتها إياه والدتها وهي دائما ما تذكر والدتها بمزيد من التقدير



إليها أنها ليست تعلما فقط عمل وخبز الخبز. ولكن تشمل وصفاتها أيضا العديد من النصائح والإرشادات للحصول على

خبز باللبن الزبادي على شكل حلزوني مع الطماطم المجففة





خبز الباجيت بالسميد

المقادير

الطريقة


خبز البريوش بالزبيب
والكريم باتسيير

خبز بطحين الذرة





خبز التوست بالزيت



بالسميد
والنخالة
طحين ونخالة إضافي



خبز المارجريت بالزعتر الطازج

REWITY

لخميرة

لعجينة

الحشو



... والأعشاب

... ملح

زيتون مشكل بدون النوى حسب الرغبة

روز ماري (إكليل الجبل)

زيت زيتون حسب الرغبة

جبن بارميزان أو أي جبن

فلفل حار

1 ملعقة صغيرة زعتر جاف (أوريغانو)

الطريقة

العجين:

1- اخلط الزبدة مع الطحين والسكر والخميرة ثم الملح ...

- ... المقطع مع الملح والفلفل الحار ...
- تخفيف العسل ويغطى على نار هادئة ثم يضاف إكليل الجبل ويغطى ...
- يجب عدم الإكثار من كمية العسل على ...

خبز السميت بالسمسم

(خبز تركي)





المقادير

الطريقة

خبز الدار

مقادير

الطريقة

خبز الباجيت الكبير بالخميرة البائتة




خبز البريوش



REWITY
www.rewity.com
كل سبت بس على فتافيت
17:00 KSA
16:00 EGY
14:00 GMT

العدس بالحامض



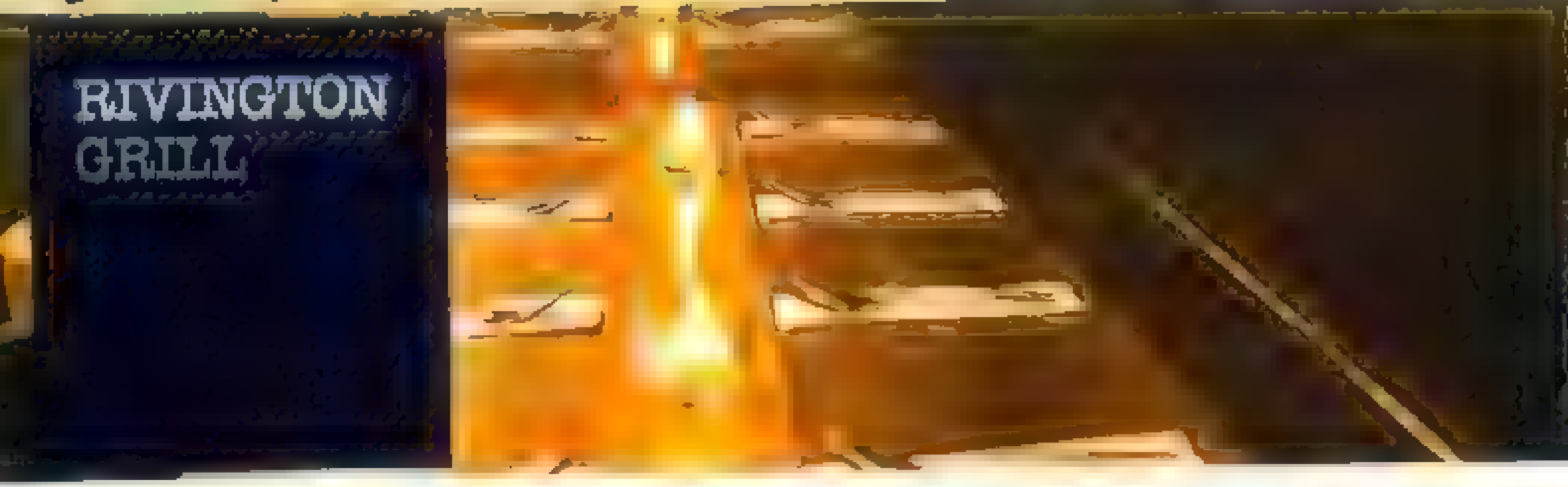


البرغل بالخضروات



المقادير

مطعم شهر فبراير



مطعم ريفينجتون جريل




السمك المقلي
للتحضير
الطريقة
خليط القلي
البطاطس المحمرة
صوص التارتار
للتقديم
WWW.REWITY.COM



سمك الهامور مع صوص الطماطم والبصل

سمك الهامور

المقادير

الطريقة

التقديم

صوص فيرج



أقراص سمك السالمون

المقادير

الطريقة

أقراص السمك

التقديم





ريش الضأن مع البابل أند سكويك

صوص ريش الضأن



فطيرة السمك على
الطريقة
الطريقة
REWITY



الكفتة البريطانية مع العدس الأصفر وصوص البصل

العدس

المقادير

طريقة

الكفتة

المقادير

طريقة

صوص البصل

المقادير



الإسقالوب مع الزهرة المهروسة والبنجر

المكونات

طريقة التحضير

الإسقالوب

الزهرة

البنجر:

صوص الليمون

التقديم

سمك القاروص مع الزبدة بالليمون

المقادير

- 4 سمكات قاروص زنة الواحدة (300) جم [illegible] مع التخلص من الأحشاء والقشر [illegible] ثم [illegible]
- 200 مل صوص الزبدة بالليمون [illegible]
- ملح
- فلفل أبيض مطحون
- 15 مل من زيت الزيتون [illegible]
- 50 جم زبدة غير مملحة
- [illegible] بطاطس صغيرة مغسولة ومقطعة [illegible]

الطريقة

سمك القاروص

- توضع حبة ليمون [illegible] وتقطع [illegible] مع التخلص من البذور [illegible]

البطاطس

[illegible]

صوص الزبدة بالليمون

المقادير

[illegible]





الواح الشوكولاتة

أيس كريم مقرمشات السكر

صوص الشوكولاتة الداكنة

الطريقة

مقرمشات السكر

ايس كريم مقرمشات السكر

صوص الشوكولاتة الداكنة

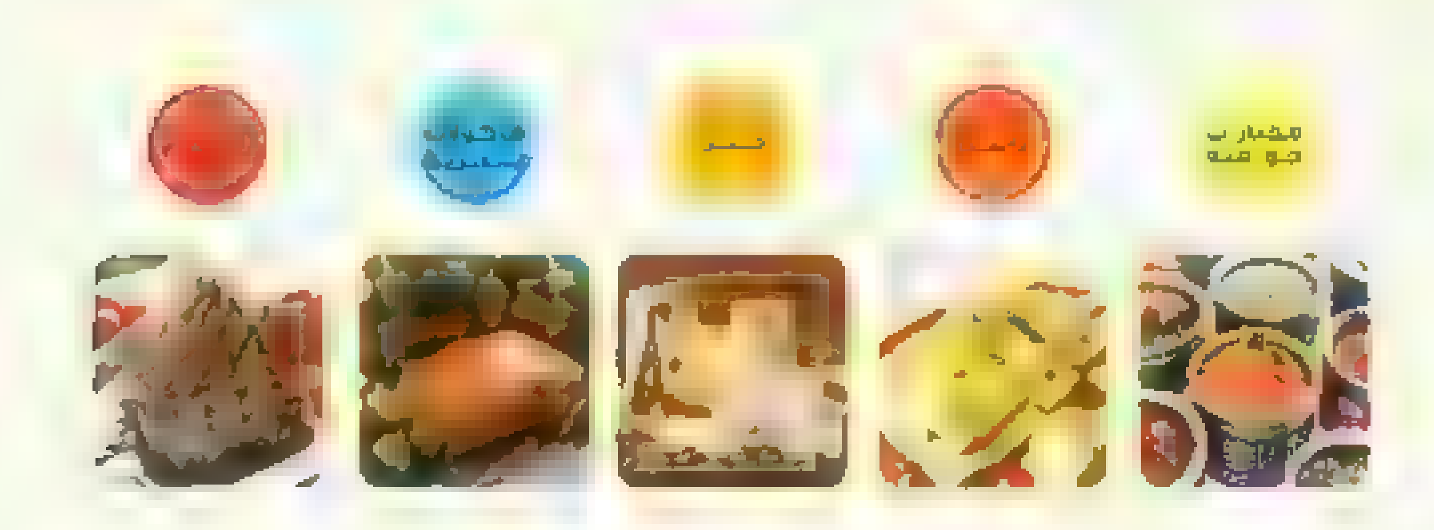

WWW.REWITY.COM
خلطة إيتون
بالفراولة



شهر حب سعيد



اكتشف روائع طهيك مع مكونات جورميه



خدمه التوصيل 19339

لتجربه تسوق فريدة، نرحب بكم في ٣ عمارات بدر

٥٠متر بعد كارفور طريق القطامية الدائري المعادي



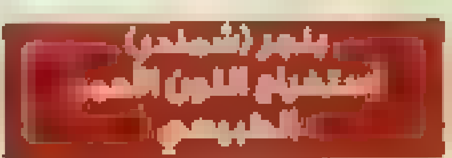
WWW.REWITY.COM
fatafeat
خطوة خطوة
السوشي الحلو

استخراج الألوان الطبيعية






















































WWW.REWITY.COM


fatafeat
خطوة خطوة
WWW.REWITY.COM

نبذة عن كتاب



مطبخ جدتي المصرية

أطباق تقليدية وحلّويات أصيلة

[illegible]

[illegible]
والكريمة ويذكر ايضا التوابل والاعشاب لمجففه ولبهرت.
وكذلك الاعشاب الطازجة والخضر وفي النهايه

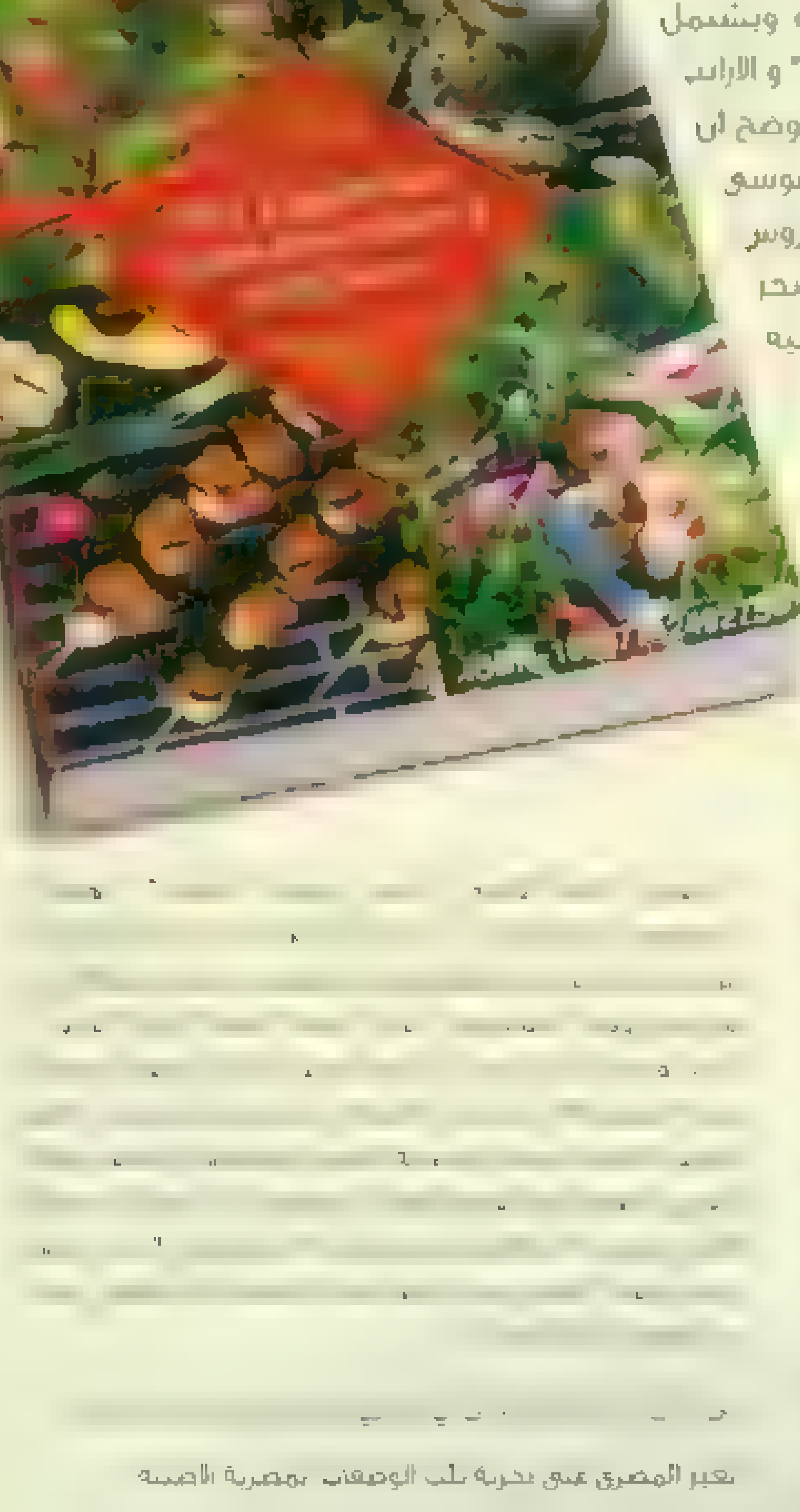


تعصى وصف و ستخدامات الكثير من معدات المطبخ والادوات اللازمه للطهي

و بمقاس و لجزر الخضروات الورقية والبدور مثل الكرنب والخرشوف والباذنجان ... يتضمن الخبز والباذنجان

لمسوعة"وايضا "البطيق المحشية" (ممبار محشي)

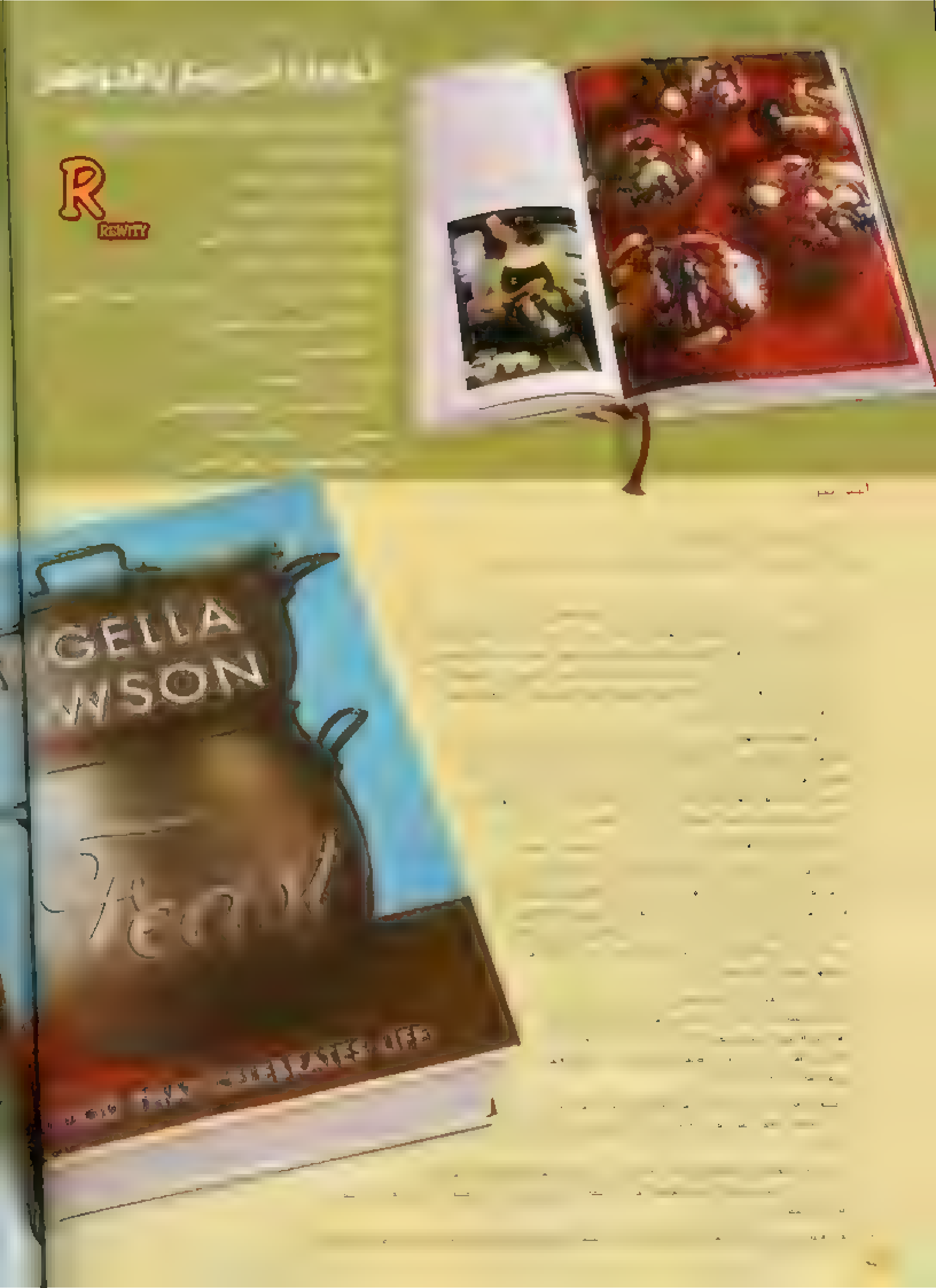
لحوم البقر والجمل بالاضافة الى الضان والماعز وتتروح الوصفات ما بين مجموعه من الكباب المشوي المسموع الى "كبدة على الطريقه الاسكندرانية" "كفتة ارز" و جراء اخرى من الذبيحة مثل اللسان والمخ والامعاء والطحال و يليه فصل عن "الدواجن والارانب" الاليفة والبرية او المهاجره ويشتمل على وصفات "شركسية الدجاج"، "الكشك"، "الحمام المحشي" و الارانب "مقلية" و الفصل التالي هو عن "المأكولات البحرية" والذي يوضح ان الاسماك مقسمة الى مجموعتين، الاسماك البحرية مثل سمك موسى وسمك البوري الاحمر و الحبار و سمك المياه العذبة مثل العاروس و لوقر ويوضح ايضا الانواع المختلفة من الجمبري وسرطان البحر يتضمن الوصفات "السمك المشوي مع النخاله (الردة)" صينيه السمك والبطاطس" و "السردين المشوي"



"المخللات" و يتم توفير ...
والخبز والجبن والقرميط وغيره

كثيره من الفصول التي تبدأ بمقدمه فان هذا الفصل يسرد وصفة على الصفحة الاولى ومن ارخص ... مصرية تتحدث عن نفسها "كبدة معقودة" "المفروكة"

تعبر المصري على تجربة تلك الوصفات المصرية الاصيلة


GELLA
WSON

كعكة المارينج والليمون

يصنع 8 شرائح

- 1 جم من الزبدة اللين غير المملح
- قشر [illegible] واحدة
- 4 بيضات، بفصل أساس عن الصفار
- 4 ملاعق من عصير الليمون
- 300 جم بالإضافة إلى ملعقة صغيرة من السكر الناعم
- 2 ملعقة صغيرة من [illegible]
- 100 جم من الدقيق العادي
- نصف ملعقة صغيرة من الكريمة
- [illegible]
- 50 جم من كريمة الخفق
- ملعقة صغيرة من مسحوق الخميرة (بيكنج باودر)
- 150 جم من الليمون نوعية جيدة
- ½ ملعقة صغيرة من سكر [illegible]



[illegible]

300 جم من السكر مقسم [illegible] المحفوق [illegible]
من الصوص في [illegible] بالكعكة [illegible]
[illegible] المارينج مباشرة على وجه الكعكة [illegible]

[illegible]



نحب وصفاتكم



حمص بكبدة الدجاج

اسم مخترع الوصفة: [illegible]
وقت التحضير: 30–50 دقيقة
وقت الطبخ: 30–[illegible] دقيقة

المقادير

[illegible]

الطريقة

[illegible]



كانيلوني الدجاج والخضار بصوص البشاميل

اسم مخترع الوصفة: [illegible]
وقت التحضير: 20–30 دقيقة
وقت الطبخ: 10–20 دقيقة

المقادير

[illegible]

الطريقة

[illegible]



الدجاج الصيني

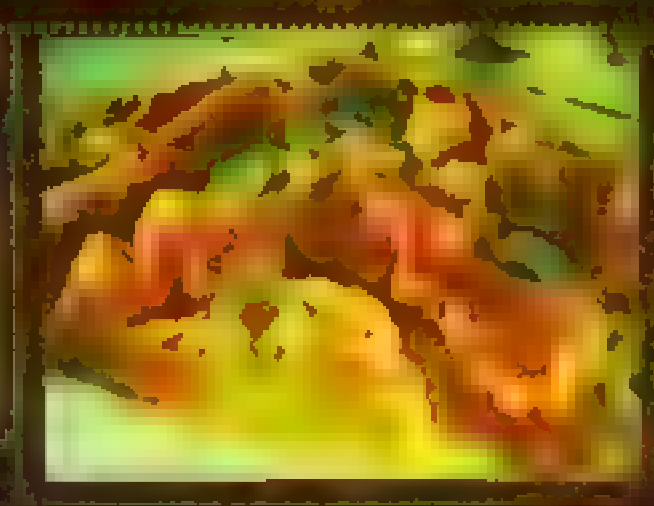
اسم مخترع الوصفة: [illegible]
وقت التحضير: 20–30 دقيقة
وقت الطبخ: [illegible] دقيقة

المقادير

[illegible]

الطريقة

[illegible]





دجاج بالكريمة واللبن

اسم مقترح الوصفة: [illegible]

وقت التحضير: 05 - 10 دقيقة

وقت الطهي: 05 - 10 دقيقة

المقادير

[illegible]

الطريقة

[illegible]

صدور الدجاج المحشوة

اسم مقترح الوصفة: طارق [illegible]

وقت التحضير: 10-20 دقيقة

وقت الطهي: 20-30 دقيقة

[illegible]

نحب وصفاتكم







لفائف الدجاج بالسبانخ

اسم مخترع الوصفة: أمال

وقت التحضير: 10-30 دقيقة

وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير

[illegible]

الطريقة

تطرق شرائح الدجاج إلى أن ترقّ [illegible] تدهن شرائح الدجاج بالمسطردة ويرش عليها الملح والفلفل الأسود.

[illegible] من ورق السبانخ ثم [illegible] بسط كل ورقة قليل من الجبن.

[illegible] الدجاج [illegible]

ثم تشوى [illegible] على نار هادئة [illegible] تقدم وجانبها معكرونة [illegible] معكرونة بالكريمة [illegible]

سفرة الدجاج

اسم مخترع الوصفة: [illegible]

وقت التحضير: 30-50 دقيقة

وقت الطهي: 20-30 دقيقة

المقادير

[illegible]

الطريقة

[illegible] وتضع الدجاجة [illegible] بالملح والثوم [illegible] والبطاطس [illegible] الجزر يقطع قطع كبيرة.

تترك لمدة 30 إلى 40 دقيقة حتى [illegible]

[illegible] الدجاجة [illegible] الخضراوات [illegible] إلى قطع [illegible] الخبز المفروم [illegible] الدجاج [illegible]

[illegible] المايونيز أو [illegible]

مرقة الدجاج تستطيع أن تطبخ بها الرز أو تستعملها في الشوربة أو إضافتها على بعض الأطباق للحصول على النكهة وهناك الكثير من الوصفات الأخرى.

دجاج محشو بالجبن

اسم مخترع الوصفة: [illegible]

وقت التحضير: 30-40 دقيقة

وقت الطهي: 30-50 دقيقة

المقادير

1 دجاجة [illegible] إلى 4 أجزاء

150 جم [illegible]

[illegible]

الطريقة

[illegible] جميع المكونات [illegible] الدجاجة جيداً [illegible] بالشوكة [illegible] مع [illegible]

[illegible] في الثلاجة [illegible] ساعات [illegible]

[illegible]

[illegible] في فرن [illegible] على درجة حرارة 200 مئوية [illegible] حوالي 10 دقائق [illegible] الدجاجة [illegible] الدجاجة [illegible] المبشور [illegible]

[illegible] مع السلطة [illegible]





دجاج مخلي بالخوخ مع البطاطا المشوية

اسم مخترع الوصفة: بندق
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

½ دجاجة مخلية بالجلد
عصير 1 برتقالة
خل عنب للتتبيل
ملح
فلفل أسود
شرائح خوخ
زيت زيتون
زبدة

الطريقة:

1. يتبل الدجاج من فترة سابقة بخل العنب والملح والفلفل الأسود وقليل من عصير البرتقال (ساعتان على الأقل).
2. يوضع الدجاج على النار ويسوى مع خلطة التتبيلة لمدة 8 دقائق على كل وجه.
3. يضاف الخوخ ليكتسب الدجاج معه النكهة.
4. في هذه الأثناء توضع حبات من البطاطا الصغيرة لتنضج في المايكروويف لمدة 5 دقائق.
5. توضع في طبق التقديم مع الدجاج المخلي وشرائح الخوخ المشوية.



دجاج بصوص الكريمة

اسم مخترع الوصفة: راندا
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

4 قطع صدور دجاج مخلية ومقطعة شرائح
5 فصوص ثوم مفري
كوب كريمة طبخ
ملح وفلفل
حبهان مطحون
بهارات
زيت ذرة

الطريقة:

1. يسخن الزيت ثم يضاف إليه الثوم ويقلب.
2. تضاف قطع الدجاج وتقلب جيدا ثم يضاف إليها الملح والفلفل والتوابل وتترك حتى تتحمر جيدا.
3. تضاف الكريمة بعد تمام النضج وتترك لتغلي مرة واحدة.
4. تقدم مع الأرز الأصفر والسلطة.



روستو الدجاج بالخضروات

اسم مخترع الوصفة: إحسان سعيد
وقت التحضير: 20-30 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

1 دجاجة مقطعة 4 أجزاء
1 بصلة كبيرة مقطعة ترانشات
½ كوب خضروات مشكلة
1 علبة ذرة حلوة
زيت و زبد توابل
فلفل أسود
زعتر
ملح
سكر
شوربة دجاج
نعناع أخضر
كرفس
كسبرة خضراء

الطريقة:

1. تغسل أجزاء الدجاج جيدا وتنظف بالدقيق والملح وتتبل.
2. يسخن الزيت والزبدة جيدا في وعاء وتحمر فيه الدجاجة على الوجهين.
3. تنشل أجزاء الدجاجة جانبا.
4. تحمر البصلة مكان الدجاج حتى تذبل مع إضافة ملح وسكر.
5. تضاف باقي الخضروات إلى البصلة وتحمر حتى تذبل.
6. تتبل الخضروات وتضاف الشوربة والدجاج مرة ثانية وتترك لتنضج.
7. تضاف الأعشاب وتقدم ساخنة.

تواصل معنا:

لإرسال وصفاتكم (مرفقة بصورة): www.fatafeat.com
للإعلان: a.mag@fatafeat.com
أسئلة عن الوصفات: q.mag@fatafeat.com
للحصول على معلومات عن الإكاديمية: academy@fatafeat.com

جميع الوصفات مضمونة النجاح وستجلب المديح في كل مرة





i love

سنو وايت

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb
للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb